

# == Eigentijdse kalfshachee met ui en broccoli ==

Ordernummer: \_\_\_\_\_

## == Ingrediënten (4 personen) ==

4 kalfslapjes	peper en zout
240 gram broccoli	2 teentjes knoflook
4 gram kruidnagelpoeder	kalfsbouillon
4 gram korianderpoeder	zout
4 gram komijnpoeder	peper
3 à 4 ajuinen	

## == Zo maak je het ==

1. Om kalfshachee te maken begin je met het snijden van de kalfsmuis in blokjes en marineer met kruidnagelpoeder, korianderpoeder, komijnpoeder, knoflook (geperst) en zout en peper.
2. Snijd de uien vervolgens in ringen en verdeel over de kalfsmuis.
3. Laat even staan zodat er wat vocht vrij komt en schep het geheel in een stoofpan.
4. Vul af met runderbouillon en stoof zo'n 30 minuten.
5. Giet af, kook het vocht in en voeg weer toe aan het vlees zodat er een krachtige saus ontstaat.
6. Maak vervolgens de broccoli schoon, snijd in roosjes en kook beetgaar.
7. Verdeel de hachee over 2 diepe borden en leg de broccoli erboven op.
8. Voeg tot slot de krachtige vleesjus toe.

*Tip*

Gewoon genieten!